

## REȚETĂ CAFEA COCKTAIL DE CAFEA CU GRAPEFRUIT ȘI CIMBRU

🕒 10 minute

💡 Ușor



### MATERIALE

shaker


Cești Espresso cu Farfurioare din Colecția View


### SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



### INGREDIENTE

Sirop de vanilie   
1 cl.

Cuburi de gheață   
2 buc.

Capsulă Arpeggio   
1 capsulă

### INSPIRAȚII



### SĂ ÎNCEPEM!

#### PAS 01

Turnați siropul de vanilie în pahar. Adăugați frunzele uscate și zdrobite de cimbru, sucul de grapefruit și două cuburi de gheață într-un shaker și agitați câteva secunde. Turnați în pahar.

#### PAS 02

Separat, pregătiți un espresso (40ml) din gama Ispirazione Italiana și agitați-l câteva secunde în shaker cu două cuburi de gheață., apoi turnați-l în pahar.

#### PAS 03

Decorați cu frunze uscate de cimbru și serviți. Rețeta este gata. Savurați!